

CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

21/Đại Phát/2018

BÁNH TÔ TRÁI THƠM

THÁNG 06 NĂM 2018

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 21/Đại Phát/2018

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm:

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT**

Địa chỉ: Số 32, đường số 6, KCN Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thị xã Dĩ An, tỉnh Bình Dương.

Điện thoại: 0274 3790540 Fax: 0274 3790542

E-mail: hlinh@daiphathfood.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 3700341674

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 251/2015/NNPTNT-BDG Ngày Cấp/Nơi cấp:
31/08/2015/ Chi cục quản lý chất lượng nông, lâm sản và thủy sản Bình Dương.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: **BÁNH TÔ TRÁI THƠM**

2. Thành phần: Đường tinh luyện, Bột mì, Bơ lạc, thơm (12%), Bột sữa, Bơ thực vật, Trứng gà, Bột phô mai, Muối I-ốt, Chất điều chỉnh độ acid (330), Chất ổn định (407), Hương dứa và trái thơm tổng hợp, Chất bảo quản (202), Phẩm màu tổng hợp (101i, 110).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

Túi KPET/ CPP: Đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

Quy cách bao gói: 30 g/gói (1 cái)

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):.....

III. Mẫu nhãn sản phẩm (theo bảng đính kèm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Văn bản hợp nhất 02/VBHN – BYT: Hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.
- Nghị định 43/2017/NĐ-CP về nhãn hàng hóa.
- QCVN 8-1:2011/BYT: giới hạn an toàn cho phép đối với độc tố vi nấm ô nhiễm trong thực phẩm.
- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- Quy định 38/2008/QĐ-BYT: mức giới hạn tối đa của Melamine nhiễm chéo trong thực phẩm.
- Tiêu chuẩn nhà sản xuất đính kèm.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Bình Dương, ngày 14 tháng 06 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



2416



Xuất xứ: Việt Nam

Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT

Số 32, Đường Số 6, KCN Sóng Thần 2, P. Dĩ An, TX. Dĩ An, Bình Dương, Việt Nam

Tel: (0274) 3790 540 * Fax: (0274) 3790 542

Email: daiphath@daiphathfood.com.vn * Website: www.daiphathfood.com.vn

Khối lượng tịnh: 30 g/cái

BÁNH TÔ

TRÁI THƠM

鳳梨酥

Thành phần: Đường tinh luyện, Bột mì, Bơ lạc, Thịt thơm (12%), Bột sữa, Bơ thực vật, Trứng gà, Bột phô mai, Muối I-ốt, Chất điều chỉnh độ acid (330), Chất ổn định (407), Hương dứa và trái cây tổng hợp, Chất bảo quản (202), Phẩm màu tổng hợp (101i, 110).

Khối lượng tịnh: 30 g/cái.

Hướng dẫn sử dụng: Sản phẩm ăn liền ngay sau khi mở bao bì.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô thoáng, tránh tiếp xúc ánh nắng trực tiếp

Thông tin, cảnh báo: Lưu ý khi sử dụng nếu mắc cảm với 1 trong các thành phần trên.

Ngày sản xuất: In trên gói sản phẩm.

Hạn sử dụng: 06 tháng kể từ ngày sản xuất.



Tên sản phẩm: Bánh Tô Trái Thơm Thượng HạngTM
Thành phần: Đường tinh luyện, Bột mì, Bơ nhạt, Thịt thơm (16%), Bột sữa, Bơ thực vật, Trứng gà, Bột pho mai, Muối i-ốt, Chất điều chỉnh độ acid (330), Chất ổn định (407), Chất bảo quản (202), Phẩm màu tổng hợp (101i, 110).
Khối lượng tịnh: 400 g (10 cái*40 g).



Tên sản phẩm: Bánh Tô Trứng MuốiTM
Thành phần: Đường tinh luyện, Bột mì, Bơ nhạt, Thịt thơm, Trứng muối (11%), Bột sữa, Bơ thực vật, Trứng gà, Bột pho mai, Muối i-ốt, Chất điều chỉnh độ acid (330), Chất ổn định (407), Dầu mè, Chất bảo quản (202), Phẩm màu tổng hợp (101i, 110).
Khối lượng tịnh: 400 g (10 cái*40 g).



Tên sản phẩm: Bánh Tô Nam Việt QuýtTM
Thành phần: Đường tinh luyện, Bột mì, Bơ nhạt, Thịt thơm, Nam Việt Quýt (7%), Bột sữa, Bơ thực vật, Trứng gà, Bột pho mai, Muối i-ốt, Chất điều chỉnh độ acid (330), Chất ổn định (407), Chất bảo quản (202), Phẩm màu tổng hợp (101i, 110).
Khối lượng tịnh: 400 g (10 cái*40 g).



Tên sản phẩm: Bánh Tô Nhân NhụcTM
Thành phần: Đường tinh luyện, Bột mì, Bơ nhạt, Thịt thơm, Nhân nhục (7%), Bột sữa, Bơ thực vật, Trứng gà, Bột pho mai, Muối i-ốt, Chất điều chỉnh độ acid (330), Chất ổn định (407), Chất bảo quản (202), Phẩm màu tổng hợp (101i, 110).
Khối lượng tịnh: 400 g (10 cái*40 g).

Tên sản phẩm: Bánh Tô Trái thơmTM
Thành phần: Đường tinh luyện, Bột mì, Bơ nhạt, Thịt thơm (12%), Bột sữa, Bơ thực vật, Trứng gà, Bột pho mai, Muối i-ốt, Chất điều chỉnh độ acid (330), Chất ổn định (407), Hương dứa và trái cây tổng hợp, Chất bảo quản (202), Phẩm màu tổng hợp (101i, 110).
Khối lượng tịnh: 300 g (10 cái*30 g).

Tên sản phẩm: Bánh Tô Vải ThiềuTM
Thành phần: Đường tinh luyện, Bột mì, Bơ nhạt, Thịt thơm, Thịt vải (7%), Bột sữa, Bơ thực vật, Trứng gà, Bột pho mai, Muối i-ốt, Chất điều chỉnh độ acid (330), Chất ổn định (407), Hương vải tổng hợp, Chất bảo quản (202), Phẩm màu tổng hợp (101i, 110).
Khối lượng tịnh: 300 g (10 cái*30 g).



Tên sản phẩm: Bánh Tô Dưa GangTM
Thành phần: Đường tinh luyện, Bột mì, Bơ nhạt, Thịt Dưa Gang (7%), Bột sữa, Bơ thực vật, Trứng gà, Bột pho mai, Muối i-ốt, Chất điều chỉnh độ acid (330), Chất ổn định (407), Hương dứa gang tổng hợp, Chất bảo quản (202), Phẩm màu tự nhiên (141ii), Phẩm màu tổng hợp (171, 101i, 110).
Khối lượng tịnh: 300 g (10 cái*30 g).



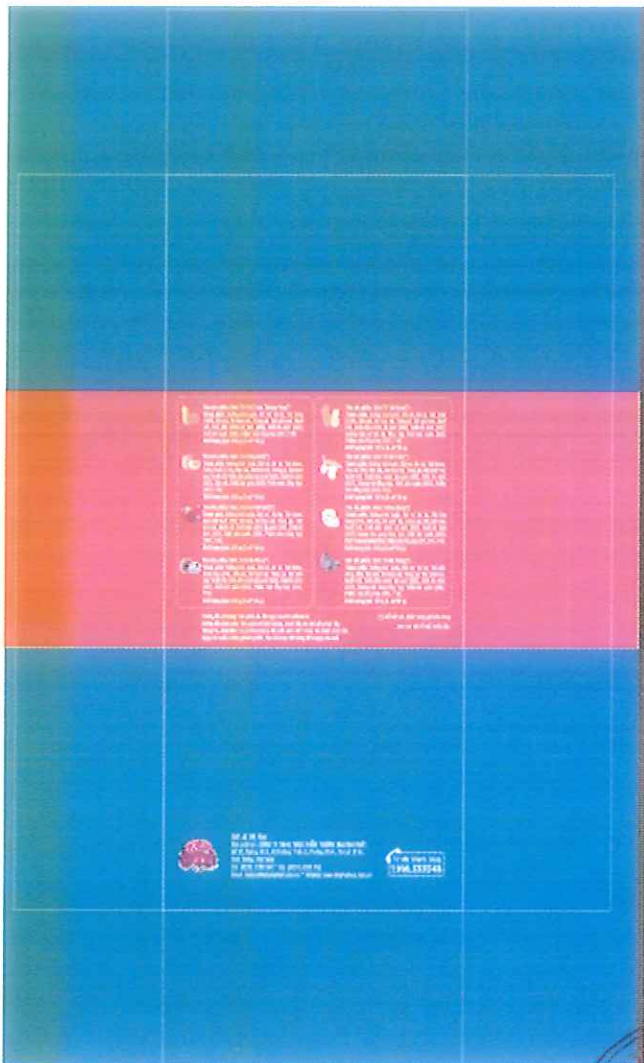
Tên sản phẩm: Bánh Tô Sầu RiêngTM
Thành phần: Đường tinh luyện, Bột mì, Bơ nhạt, Thịt sầu riêng (7%), Bột sữa, Bơ thực vật, Trứng gà, Bột pho mai, Muối i-ốt, Chất điều chỉnh độ acid (330), Chất ổn định (407), Hương sầu riêng tổng hợp, Chất bảo quản (202), Phẩm màu tổng hợp (101i, 110).
Khối lượng tịnh: 300 g (10 cái*30 g).









Hướng dẫn sử dụng: Sản phẩm ăn liền ngay sau khi mở bao bì.
Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô thoáng, tránh tiếp xúc ánh nắng trực tiếp.
Thông tin, cảnh báo: Lưu ý khi sử dụng nếu mẫn cảm với 1 trong các thành phần trên.

Ngày sản xuất: In trên gói sản phẩm.
Hạn sử dụng: 06 tháng kể từ ngày sản xuất.
 (*): Để biết sản phẩm đóng gói bên trong, xem tem dán ở mặt trước hộp.



Xuất xứ: Việt Nam
 Sản xuất tại: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT**
 Số 32, Đường Số 6, KCN Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thị xã Dĩ An,
 Bình Dương, Việt Nam
 Tel: (0274) 3790 540 * Fax: (0274) 3790 542
 Email: daiphathat@daiphathat.com.vn * Website: www.daiphathat.com.vn



 <p>Tên sản phẩm: Bánh Tô Trái Thơm Thượng Hạng(*) Thành phần: Đường tinh luyện, Bột mì, Bơ lạc, Thịt thơm (18%), Bột sữa, Bơ thực vật, Trứng gà, Bột pho mai, Muối i-ốt, Chất điều chỉnh độ acid (330), Chất ổn định (407), Chất bảo quản (202), Phẩm màu tổng hợp (101i, 110). Khối lượng tịnh: 200 g (5 cái*40 g).</p>	 <p>Tên sản phẩm: Bánh Tô Trái thơm(*) Thành phần: Đường tinh luyện, Bột mì, Bơ lạc, Thịt thơm (12%), Bột sữa, Bơ thực vật, Trứng gà, Bột pho mai, Muối i-ốt, Chất điều chỉnh độ acid (330), Chất ổn định (407), Hương dứa và trái cây tổng hợp, Chất bảo quản (202), Phẩm màu tổng hợp (101i, 110). Khối lượng tịnh: 150 g (5 cái*30 g).</p>
 <p>Tên sản phẩm: Bánh Tô Trứng Muối(*) Thành phần: Đường tinh luyện, Bột mì, Bơ lạc, Thịt thơm, Trứng muối (11%), Bột sữa, Bơ thực vật, Trứng gà, Bột pho mai, Muối i-ốt, Chất điều chỉnh độ acid (330), Chất ổn định (407), Dầu mè, Chất bảo quản (202), Phẩm màu tổng hợp (101i, 110). Khối lượng tịnh: 200 g (5 cái*40 g).</p>	 <p>Tên sản phẩm: Bánh Tô Vải Thiều(*) Thành phần: Đường tinh luyện, Bột mì, Bơ lạc, Thịt thơm, Thịt vải (7%), Bột sữa, Bơ thực vật, Trứng gà, Bột pho mai, Muối i-ốt, Chất điều chỉnh độ acid (330), Chất ổn định (407), Hương vải tổng hợp, Chất bảo quản (202), Phẩm màu tổng hợp (101i, 110). Khối lượng tịnh: 150 g (5 cái*30 g).</p>
 <p>Tên sản phẩm: Bánh Tô Nam Việt Quất(*) Thành phần: Đường tinh luyện, Bột mì, Bơ lạc, Thịt thơm, Nam Việt Quất (7%), Bột sữa, Bơ thực vật, Trứng gà, Bột pho mai, Muối i-ốt, Chất điều chỉnh độ acid (330), Chất ổn định (407), Chất bảo quản (202), Phẩm màu tổng hợp (101i, 110). Khối lượng tịnh: 200 g (5 cái*40 g).</p>	 <p>Tên sản phẩm: Bánh Tô Dứa Gang(*) Thành phần: Đường tinh luyện, Bột mì, Bơ lạc, Thịt Dứa Gang (7%), Bột sữa, Bơ thực vật, Trứng gà, Bột pho mai, Muối i-ốt, Chất điều chỉnh độ acid (330), Chất ổn định (407) Hương dứa gang tổng hợp, Chất bảo quản (202), Phẩm màu tự nhiên(141i), Phẩm màu tổng hợp (171, 101i, 110). Khối lượng tịnh: 150 g (5 cái*30 g).</p>
 <p>Tên sản phẩm: Bánh Tô Nhân Nhục(*) Thành phần: Đường tinh luyện, Bột mì, Bơ lạc, Thịt thơm, Nhân nhục (7%), Bột sữa, Bơ thực vật, Trứng gà, Bột pho mai, Muối i-ốt, Chất điều chỉnh độ acid (330), Chất ổn định (407), Chất bảo quản (202), Phẩm màu tổng hợp (101i, 110). Khối lượng tịnh: 200 g (5 cái*40 g).</p>	 <p>Tên sản phẩm: Bánh Tô Sầu Riêng(*) Thành phần: Đường tinh luyện, Bột mì, Bơ lạc, Thịt sầu riêng (7%), Bột sữa, Bơ thực vật, Trứng gà, Bột pho mai, Muối i-ốt, Chất điều chỉnh độ acid (330), Chất ổn định (407), Hương sầu riêng tổng hợp, Chất bảo quản (202), Phẩm màu tổng hợp (101i, 110). Khối lượng tịnh: 150 g (5 cái*30 g).</p>

Hướng dẫn sử dụng: Sản phẩm ăn liền ngay sau khi mở bao bì.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô thoáng, tránh tiếp xúc ánh nắng trực tiếp

Thông tin, cảnh báo: Lưu ý khi sử dụng nếu mẫn cảm với 1 trong các thành phần trên.

Ngày sản xuất: In trên gói sản phẩm. Hạn sử dụng: 06 tháng kể từ ngày sản xuất.

(*): Để biết sản phẩm đóng gói bên trong xem tem dán ở mặt trước hộp.



Xuất xứ: Việt Nam

Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT

Số 32, Đường Số 6, KCN Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thị xã Dĩ An,

Bình Dương, Việt Nam

Tel: (0274) 3790 540 * Fax: (0274) 3790 542

Email: daiphathat@daiphathat.com.vn * Website: www.daiphathat.com.vn

KT3-01505BTP8/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

26/03/2018
Trang 01/03

1. Tên mẫu : BÁNH TÔ TRÁI THƠM NSX 13/01/2018
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.
Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
3. Số lượng mẫu : 01
4. Ngày nhận mẫu : 13/03/2018
5. Thời gian thử nghiệm : 14/03/2018 - 26/03/2018
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT
Số 32 Đường Số 6, KCN Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thị Xã Dĩ An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang 02/03

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM



Nguyễn Thành Công

KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC




Lương Thanh Uyên

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến / Test results are valid for the namely submitted sample(s) only.
2. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Quatest 3.
3. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu / Name of sample and customer are written as customer's request.
4. Độ không đảm bảo đo mở rộng ước lượng được tính với $k = 2$, mức tin cậy 95 %. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin.
Estimated expanded uncertainty of measurement with $k = 2$, at 95 % confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information.

N/A: không áp dụng.
Not applicable

Head Office: 49 Pasteur, Q1, Hồ Chí Minh City, VIỆT NAM Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 Website: www.quatest3.com.vn
Testing: 7 Road 1, Biên Hòa 1 Industrial Zone, Đồng Nai Tel: (84-251) 383 6212 Fax: (84-251) 383 6298 E-mail: tn-ckh@quatest3.com.vn

7. Kết quả thử nghiệm :



Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện	Kết quả thử nghiệm
7.1. Độ ẩm,	g/100 g	FAO FNP 14/7 (p.205)- 1986	-	11,4
7.2. Hàm lượng aflatoxin,	µg/kg	AOAC 2016 (991.31)		
• B ₁			0,24	Không phát hiện
• B ₂			0,10	Không phát hiện
• G ₁			0,24	Không phát hiện
• G ₂			0,10	Không phát hiện
7.3. Hàm lượng sorbate qui ra kali sorbate,	mg/kg	EN 12856 : 1999	-	488
7.4. Năng lượng		QTTN/KT3 024 : 2005	-	
• kcal / 100 g				451
• kJ / 100 g				1887
7.5. Hàm lượng béo dạng trans,	g/100 g	AOAC 2016 (996.06)	-	3,3 x 10 ⁻²
7.6. Hàm lượng béo,	g/100 g	FAO FNP 14/7 (p.212) – 1986	-	19,8
7.7. Hàm lượng béo bão hòa,	g/100 g	AOAC 2016 (969.33)	-	11,6
7.8. Hàm lượng natri,	mg/100 g	AOAC 2016 (969.23)	-	119
7.9. Hàm lượng carbohydrate,	g/100 g	U.S. FDA 21 CFR 101.9	-	64,3
7.10. Hàm lượng đường tổng theo glucose,	g/100 g	QTTN/KT3 178 : 2017	-	24,6
7.11. Hàm lượng protein,	g/100 g	FAO FNP 14/7(p.221)- 1986 Phương pháp Kjeldahl (A)	-	3,9
7.12. Hàm lượng melamin,	µg/kg		50	Không phát hiện
7.13. Hàm lượng chì,	mg/kg	QTTN/KT3 – 083 : 2012	0,03	Không phát hiện
7.14. Hàm lượng cadimi,	mg/kg	QTTN/KT3 – 083 : 2012	0,03	Không phát hiện
7.15. Tổng số vi sinh vật hiếu khí,	CFU/g	ISO 4833-1:2013	-	Nhỏ hơn 10 ^(*)
7.16. Coliform,	CFU/g	ISO 4832 : 2006	-	Nhỏ hơn 10 ^(*)
7.17. <i>E. Coli</i> ,	CFU/g	ISO 16649 – 2 : 2001	-	Nhỏ hơn 10 ^(*)
7.18. <i>Staphylococcus aureus</i> ,	CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn 10 ^(*)
7.19. <i>Clostridium perfringens</i> ,	CFU/g	ISO 7937 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 ^(*)
7.20. <i>Bacillus cereus</i> giả định,	CFU/g	ISO 7932 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 ^(*)
7.21. Tổng số nấm men & nấm mốc,	CFU/g	ISO 21527-2:2008	-	Nhỏ hơn 10 ^(*)

Ghi chú: Hàm lượng protein = Hàm lượng nitơ tổng x 6,25

(*): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.

(A): Thường qui kỹ thuật Bộ Y tế (Quyết định số 4143/QĐ-BYT, 22/10/2008, LC – MS/MS)

8. Dữ liệu về dinh dưỡng (theo yêu cầu của khách hàng)
US-FDA 21CFR Part 101



Nutrition Facts		
Serving Size	50 g	
Servings Per Container		
Amount Per Serving		
Calories - kcal (kJ) ^(*) :	230 (960)	Calories - kcal (kJ) from Fat :90 (380)
		% Daily Value*
Total Fat	10,0 g	15 %
Saturated Fat	6,0 g	30 %
Trans fat	0 g	
Sodium	60 mg	3 %
Total Carbohydrate	32,0 g	11 %
Sugars	12,0 g	
Protein	2,0 g	
* Percent Daily Value are based on a 2000 Calorie - (8400 kJ) diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calories needs :		
	Calories - (kJ) :	2000 (8400) 2500 (10500)
Total Fat	Less than	65 g 80 g
Sat Fat	Less than	20 g 25 g
Cholesterol	Less than	300 mg 300 mg
Sodium	Less than	2400 mg 2400 mg
Total Carbohydrate		300 g 375 g
Fiber		25 g 30 g
Calories - (kJ) per gram :		
Fat 9 (38)	• Carbohydrate 4 (17)	• Protein 4 (17)

Ghi chú: (*) : Tính theo cơ sở và làm tròn: 1 Calories = 1 kcal = 4,184 kJ



SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TP. HỒ CHÍ MINH
TRUNG TÂM DỊCH VỤ PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM TP. HỒ CHÍ MINH
CENTER OF ANALYTICAL SERVICES AND EXPERIMENTATION HCMC

Mã số mẫu/ Sample Code BN18040191 MM18040652	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM <i>TEST REPORT</i>	BMNM 02/3 – LBH 03 Ngày/Date : 11/04/2018
--	---	--

Tên khách hàng/ *Customer* : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT
Địa chỉ/ *Address* : SỐ 32 ĐƯỜNG SỐ 6 - KCN SÓNG THẦN 2 - PHƯỜNG DĨ AN -
THỊ XÃ DĨ AN - TỈNH BÌNH DƯƠNG - VIỆT NAM
Tên mẫu/ *Name of sample* : BÁNH TÔ TRÁI THƠM
Số lượng/ *Quantity* : 1
Tình trạng mẫu/ *Sample description* : Bánh
Ngày nhận mẫu/ *Date of receiving* : 04/04/2018
Ngày hẹn trả KH/ *Date of issue* : 11/04/2018

STT/ <i>No</i>	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ <i>Parameters</i>	Đơn vị tính/ <i>Unit</i>	Kết quả/ <i>Result</i>	Phương pháp/ <i>Test method</i>
1	Deoxynivalenon (DON)	µg/kg	Không phát hiện MDL = 200	CASE.SK.0070 (LC/MS/MS-REF- Agilent. Application Note 00394) (*)
2	Ochratoxin A	µg/kg	Không phát hiện MDL= 0,1	CASE.SK.0069 - HPLC (Ref. AOAc 1990,p 405; NF EN ISO 15141-1)
3	Zearalenone	µg/kg	Không phát hiện MDL = 5	CASE.SK.0070 - LC/MS/MS - Ref. Agilent Application Note 00394

*) Phương pháp được VILAS công nhận / *Method is accredited by VILAS*

*) Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ / *Subcontracted test.*

MDL - Ngưỡng phát hiện của phương pháp / *Method Detection Limit.*

Phụ trách phòng thử nghiệm/
Officer in charge of laboratory

Th.S Nguyễn Hoàng Ngọc Hân

GIÁM ĐỐC/ DIRECTOR



TS. Chu Văn Hải

1/ Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu khách hàng/ *Information of sample is written as customer's request.*

2/ Không được sao chép kết quả này, 1 phần hay toàn bộ, nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của Giám Đốc Trung Tâm Dịch Vụ Phân Tích Thí Nghiệm TP.HCM

This above result shall not reproduced, partly or fully, unless written approval of Director of CASE

3/ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử/ *This testing result is only valid on tested sample.*

TRỤ SỞ CHÍNH
[☎] 02 Nguyễn Văn Thủ, P. Đa Kao, Q. 1, TP. HCM
[☎] 18001105
[☎] (84.28) 3911 7216
[✉] casehcm@case.vn

CN CẦN THƠ
[☎] F2.67-F2.68, Đường số 6, KDC 586, P. Phú Thứ, Cái Răng, Cần Thơ
[☎] (84.292) 3918 216 - 217 - 218
[☎] (84.292) 3918 219
[✉] support@case.com.vn

VP ĐẠI DIỆN MIỀN TRUNG
[☎] 300 Đường 23/10, P. Ngọc Hiệp, Nha Trang, Khánh Hòa
[☎] (84.258) 3811 808
[☎] (84.258) 3811 809
[✉] vanphongmientrung@case.vn

Test Report No.VNT/F23/057640
Dated 07/06/2023
Phiếu kết quả thử nghiệm số VNT/F23/057640
Ngày 07/06/2023



Vietnam

Note: This report is issued subject to the Testing and Certification Regulations of the TÜV SÜD Group and the General Terms and Conditions of Business of TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. In addition, this report is governed by the terms set out within this report.

Lưu ý: Báo cáo này được phát hành tuân theo Quy định về Chứng nhận và Thử nghiệm của Tập đoàn TÜV SÜD cũng như Điều khoản và Điều kiện Kinh doanh Chung của Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam. Ngoài ra, báo cáo này chịu sự điều chỉnh của các điều khoản được nêu trong báo cáo.

**Add value.
Inspire trust.**

Applicant

Tên khách hàng

DAI PHAT FOOD CO., LTD.
CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT
No. 32 Street 6, Song Than II Industrial Park, Di An City, Binh Duong
Province, Vietnam.
Số 32, Đường Số 6, Khu Công Nghiệp Sóng Thần 2, Thành Phố Dĩ
An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

Attention

Người liên hệ

: Ms. Suong

Date of receiving

Ngày nhận mẫu

: 26/05/2023 (13:00)

State of sample as received

Mô tả tình trạng mẫu khi nhận

: Sample intact in packing
Mẫu nguyên vẹn trong bao bì

Test Period

Thời gian thử nghiệm

: 26/05/2023 – 07/06/2023

Sample Description

Tên mẫu

: Bánh tô trái thơm - NSX: 23/05/2023



Note: The submitted samples were not taken by laboratory/ Mẫu gửi không được lấy bởi Phòng thử nghiệm
The information was provided by client/ Thông tin được cung cấp bởi khách hàng
Sample storage period 1 week after issuing the test report/ Thời gian lưu mẫu 1 tuần sau khi phát hành báo cáo thử nghiệm
This testing result is only valid on the tested sample/ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử



VILAS 487

The results reported herein have been performed in accordance with the terms of accreditation under the Vietnam Bureau of Accreditation. Tests marked "Not Accredited" in this Report are not included in the BoA Accreditation Schedule for our laboratory.

Các kết quả được báo cáo ở đây đã được thực hiện theo các điều khoản công nhận của Văn phòng Công nhận Việt Nam. Các chỉ tiêu được đánh dấu là "Chưa được Công nhận" trong Báo cáo này chưa có trong danh mục công nhận của BoA cho phòng thí nghiệm.

Laboratory:
TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd.
Lot III-26, 19/5A Street, Industry Group
III, Tan Binh I.P, Tay Thanh Ward, Tan
Phu District, Ho Chi Minh City, Vietnam

Phone :+ 84-28-62678506
Fax : +84-28-62678511
E-Mail: info.vn@tuvsud.com
<https://www.tuvsud.com/vi-vn>

Regional Head Office:
TÜV SÜD Asia Pacific Pte. Ltd.
15 International Business Park
TÜV SÜD @ IBP
Singapore 609937
TUV

Test Report No.VNT/F23/057640
 Dated 07/06/2023
Phiếu kết quả thử nghiệm số VNT/F23/057640
 Ngày 07/06/2023



Vietnam

TEST RESULTS/ KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM:

No. STT	Specification Chỉ tiêu	Unit Đơn vị	Method Phương pháp	Result Kết quả	Detection Limit Giới hạn phát hiện
1.	Moisture Độ ẩm	g/100g	TPV-LAB-FTP-241 (Drying oven method)	13.86	-
2.	Insoluble Ash in HCl Tro không tan trong HCl	g/100g	TPV-LAB-FTP-220 (Ref. AOAC 920.46)	Not detected Không phát hiện	0.1
3.	Trị số peroxit	meqO2/ kg fat	TPV-LAB-FTP-209 (Ref. AOAC 965.33)	0.34	-
4.	Trị số axit	mgKOH/g	TPV-LAB-FTP-210 (Ref. AOAC 940.28)	1.24	-
5.	Phosphorus (P) Phốtpho	mg/Kg	TPV-LAB-FTP-256 (ICP/MS)	905	-
6.	Lead (Pb) Chì	mg/Kg	TPV-LAB-FTP-256 (ICP/MS)	Not detected Không phát hiện	0.02
7.	Total Aflatoxin (B1, B2, G1, G2)	µg/Kg	TPV-LAB-FTP-248	Not detected Không phát hiện	1/each compound
8.	Ochratoxin A	µg/Kg	TPV-LAB-FTP-249	Not detected Không phát hiện	2
9.	Deoxynivalenol	µg/Kg	TPV-LAB-FTP-267	Not detected Không phát hiện	50
10.	Zearalenone	µg/Kg	TPV-LAB-FTP-250	Not detected Không phát hiện	5
11.	Sorbic acid	mg/Kg	TPV-LAB-FTP-232 (HPLC-DAD)	317.6	-
12.	Water activity Hoạt độ nước	-	TCVN 8130-2009 (ISO 21807-2004) (a)	0.670	-
13.	Identification of color (**) Định danh màu	-	TCVN 5517:1991 (a)	Sunset yellow	-
14.	Total aerobic count Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	ISO 4833-1:2013 Cor.1, 2014	Not detected Không phát hiện	10
15.	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	ISO 16649-2:2001	Not detected Không phát hiện	10
16.	<i>Coagulase-positive staphylococci</i> <i>Staphylococci có phản ứng dương tính coagulase</i>	CFU/g	ISO 6888-1:2021	Not detected Không phát hiện	10
17.	<i>Salmonella spp.</i>	/25g	ISO 6579-1:2017 Amd.1:2020	Absent Không phát hiện	-
18.	Moulds Tổng số nấm mốc	CFU/g	FDA BAM Online, April 2001, Chapter 18	Not detected Không phát hiện	10

Note/ Ghi chú:

(*) Items are tested by subcontractor and are accredited by VILAS/ Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và được VILAS công nhận.

(**) Màu được khảo sát trên các chuẩn màu sau: Carmoisine (Azorubine), Allura red, Amaranth, Ponceau 4R, Erythrosine, Quinoline yellow, Tartrazine, Brilliant blue, Indigocarmine, Brown HT, Fast green, Patent blue, Sunset yellow.

Checked By

Hoang Thi Hai Yen
Operation Manager

Authorized By



Nguyen Thi Chan
FHB Manager

Test Report No.VNT/F23/057640
Dated 07/06/2023
Phiếu kết quả thử nghiệm số VNT/F23/057640
Ngày 07/06/2023



Vietnam

Please note that this Report is issued under the following terms :

1. This report applies to the sample of the specific product/equipment given at the time of its testing. The results are not used to indicate or imply that they are applicable to other similar items. In addition, such results must not be used to indicate or imply that TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. approves, recommends or endorses the manufacturer, supplier or user of such product/equipment, or that TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. in any way "guarantees" the later performance of the product/equipment. Unless otherwise stated in this report, no tests were conducted to determine long term effects of using the specific product/equipment.
2. The sample/s mentioned in this report is/are submitted/supplied/manufactured by the Client. TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. therefore assumes no responsibility for the accuracy of information on the brand name, model number, origin of manufacture, consignment or any information supplied.
3. Nothing in this report shall be interpreted to mean that TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. has verified or ascertained any endorsement or marks from any other testing authority or bodies that may be found on that sample.
4. This report shall not be reproduced wholly or in parts and no reference shall be made by the Client to TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. or to the report or results furnished by TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. in any advertisements or sales promotion.
5. Unless otherwise stated, the tests were carried out in TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd., Lot III-26, 19/5A Street, Industry Group III, Tan Binh I.P, Tay Thanh Ward, Tan Phu District, Ho Chi Minh City, Vietnam.
6. The tests carried out by TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. and this report is subject to TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd.'s General Terms and Conditions of Business and the Testing and Certification Regulations of the TÜV SÜD Group.

Effective 01 December 2022

Xin lưu ý rằng Báo cáo này được phát hành theo các điều khoản sau:

1. Báo cáo này áp dụng cho mẫu sản phẩm/thiết bị cụ thể được cung cấp tại thời điểm thử nghiệm. Các kết quả không được sử dụng để biểu thị hoặc ngụ ý rằng chúng có thể áp dụng cho các mặt hàng tương tự khác. Ngoài ra, không được sử dụng các kết quả đó để chỉ ra hoặc ngụ ý rằng Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam phê duyệt, khuyến nghị hoặc xác nhận nhà sản xuất, nhà cung cấp hoặc người sử dụng sản phẩm/thiết bị đó hoặc Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam dưới bất kỳ hình thức nào "đảm bảo" hiệu suất sau này của sản phẩm/thiết bị. Trừ khi có quy định khác trong báo cáo này, không có thử nghiệm nào được tiến hành để xác định tác động lâu dài của việc sử dụng sản phẩm/thiết bị cụ thể.
2. (Các) mẫu được đề cập trong báo cáo này là/được gửi/cung cấp/sản xuất bởi Khách hàng. Do đó, Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam không chịu trách nhiệm về tính chính xác của thông tin về tên thương hiệu, số model, nguồn gốc sản xuất, lô hàng hoặc bất kỳ thông tin nào được cung cấp.
3. Không nội dung nào trong báo cáo này được hiểu là Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam đã xác minh hoặc xác nhận bất kỳ chứng thực hoặc dấu hiệu nào từ bất kỳ cơ quan hoặc tổ chức kiểm định nào khác có thể tìm thấy trên mẫu đó.
4. Báo cáo này sẽ không được sao chép toàn bộ hoặc từng phần và Khách hàng sẽ không tham chiếu đến Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam hoặc báo cáo hoặc kết quả do Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam cung cấp trong bất kỳ quảng cáo hoặc khuyến mại nào.
5. Trừ khi có quy định khác, các thử nghiệm được thực hiện tại Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam, Lô III-26, Đường 19/5A, Cụm Công nghiệp III, KCN Tân Bình, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.
6. Các thử nghiệm do Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam thực hiện và báo cáo này tuân theo Điều khoản và Điều kiện Kinh doanh chung của Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam cũng như Quy định Chứng nhận và Thử nghiệm của Tập đoàn TÜV SÜD.

Ngày hiệu lực ngày 01 tháng 12 năm 2022.

-- END OF TEST REPORT/ KẾT THÚC BÁO CÁO THỬ NGHIỆM --